Supplemento ordinario alla " Gazzetta Ufficiale „ n. 73 del 23 marzo 1965

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA ROMA - Martedì, 23 marzo 1965 SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI E DECRETI - TEL. 650-139 652-361
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA GIUSEPPE VERDI, 10, ROMA - CENTRALINO 8508

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 12 febbraio 1965, n. **162.**

Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

LEGGI E DECRETI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 12 febbraio 1965, n. 162.

Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 87 della Costituzione;

Vista la legge 9 ottobre 1964, n. 991, con la quale il Governo è stato delegato ad emanare norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti;

Udito il parere della Commissione parlamentare di cui all'art. 1 della predetta legge;

Sentito il Consiglio dei Ministri;

Sulla proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con i Ministri per l'interno, per la grazia e giustizia, per le finanze, per il tesoro, per l'industria e il commercio, per il commercio con l'estero e per la sanità;

Decreta:

CAPITOLO I
DEFINIZIONI

Art. 1.

Per uva fresca si intende il frutto maturo della vite come pure l'uva stramatura o leggermente appassita a condizione che queste uve siano suscettibili di essere pigiate con i mezzi ordinari di cantina e di fermentare spontaneamente.

Per uva secca o passa si intende l'uva il cui appassimento ha raggiunto un punto tale da non consentire la pigiatura diretta con i mezzi ordinari di cantina e che non può, comunque, fermentare spontaneamente e normalmente.

Per uva ammostata si intende l'uva fresca pigiata con o senza raspi.

Per mosto o mosto d'uva si intende il prodotto che si ricava dall'uva fresca o ammostata mediante pigiatura e sgrondatura o torchiatura, avente una gradazione complessiva naturale non inferiore a 8°.

Per mosto muto si intende il mosto la cui fermentazione alcolica è impedita mediante particolari pratiche enologiche, consentite dalle vigenti disposizioni.

Per mosto concentrato si intende il prodotto non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto o del mosto muto, escluso l'impiego del fuoco diretto, fino a raggiungere una densità non inferiore a 28 Baumè.

Per mosto cotto si intende il prodotto parzialmente caramellizzato ottenuto mediante eliminazione di acqua dal mosto o dal mosto muto a riscaldamento diretto ed a normale pressione atmosferica.

Per filtrato dolce si intende il mosto parzialmente fermentato, la cui ulteriore fermentazione alcolica è stata ostacolata mediante filtrazione o centrifugazione, con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentiti.

Per mistella o sifone si intende il prodotto ottenuto dal mosto di gradazione alcolica complessiva naturale non inferiore a 12° reso infermentescibile mediante aggiunta di acquavite di vino o di alcole in quantità tale da portare la gradazione alcolica svolta a non meno di 16° ed a non più di 22°.

Per gradazione alcolica o grado alcolico o alcole svolto si intende la quantità percentuale in volume di alcole effettivamente presente, determinata secondo i metodi ufficiali di analisi.

Per gradazione alcolica potenziale o alcole potenziale (alcole da svolgere) si intende quello ottenibile dalla fermentazione degli zuccheri presenti, calcolati come zucchero invertito (grammi per cento ml a 20° C) ed adottando, come coefficiente di trasformazione zucchero in peso-alcole in volume, il fattore 0,6.

Per gradazione alcolica complessiva o gradazione complessiva o grado alcolico complessivo (alcole svolto e da svolgere) si intende la gradazione alcolica più l'alcole potenziale.

Per gradazione complessiva naturale si intende la gradazione complessiva che il prodotto presenta prima di avere subito qualsiasi correzione o mescolanza.

Per gradazione di acidità degli aceti si intende l'acidità totale espressa in grammi di acido acetico per 100 ml di aceto e determinata secondo i metodi ufficiali di analisi.

Art. 2.

Il nome di *vino* è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto d'uva, con gradazione alcolica non inferiore ai tre quinti della gradazione complessiva.

La gradazione alcolica dei vini non può essere comunque inferiore a 6°, mentre quella complessiva naturale non può essere inferiore a 8°.

Per determinati vini provenienti da uve aromatiche ed in annate eccezionalmente sfavorevoli, in relazione alla gradazione media normalmente ottenuta nella zona, il Ministro per l'agricoltura e le foreste, con proprio decreto, può consentire una gradazione alcolica inferiore a 6°.

Sono vini liquorosi quelli ottenuti da un vino base — prodotto esclusivamente con uve di appropriati vitigni indicati con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste — di gradazione alcolica complessiva naturale non inferiore a 12 gradi, addizionato di mistella, di acquavite di vino, di alcole oppure di mosto concentrato oltre i limiti consentiti dall'art. 5.

Sono vini aromatizzati i vini aventi un grado alcolico inferiore al 21 per cento in volume, costituiti in prevalenza da vino addizionato, o non, di alcole e di saccarosio nonchè di sostanze permesse dalle vigenti disposizioni per la tutela dell'igiene e della sanità pubblica atte a conferire al prodotto particolari odori e sapori estranei al vino.

Ai soli fini del presente decreto, sono *vini spumanti* quelli ottenuti da vini idonei alla immissione al consumo diretto, caratterizzati dalla produzione di spuma provocata dallo sviluppo di anidride carbonica all'atto dell'apertura del recipiente contenente il prodotto e dagli altri requisiti di cui ai successivi articoli 8, 9, 10 e 11 del presente decreto, aventi una pressione assoluta al manometro non inferiore a 3,5 atmosfere a 20° C misurata secondo i metodi ufficiali di analisi, nonchè confezionati in bottiglie munite di capsulone o di stagnola e di tappo comunque ancorato.

Ferme restando le vigenti disposizioni in materia fiscale, sono *vini speciali* le mistelle, i vini liquorosi, quelli spumanti e quelli aromatizzati.

Art. 3.

Per *vinaccia* si intende il complesso delle parti solide dell'uva fresca ammostata (detta anche vinaccia vergine) o vinificata (detta anche vinaccia fermentata) con o senza raspi.

Per *feccia* fresca di mosto o di vino si intende la massa che per separazione si ricava dai mosti, ovvero per travaso e filtrazione o centrifugazione si separa dai vini, privata delle eventuali vinacce e raspi.

Per *vinello* si intende il prodotto ottenuto dalla fermentazione delle vinacce vergini di uva fresca, macerata in acqua, o dall'esaurimento con acqua delle vinacce fermentata.

Per *sopra-torchiati* o *ultra-torchiati* di vinaccia e di *feccia* si intendono i liquidi ottenuti dalla sovrapressione dei rispettivi sottoprodotti, ed aventi, in relazione ai vini, composizione chimica e caratteri organolettici anormali.

Con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quelli per le finanze e per la sanità, saranno determinate le caratteristiche di composizione dei prodotti da considerare supertorchiati od ultratorchiati di vinaccia e di feccia anche distintamente, ove occorra, in relazione al vino della stessa zona di produzione.

Per *enocianina commerciale* si intende il complesso delle materie coloranti estratte dalle bucce di uva nera di *vitis vinifera* con soluzione idrosolforosa e successiva concentrazione sotto vuoto, oppure resa solida con trattamenti fisici.

Art. 4.

Per *pulcianella* si intende il fiasco in vetro costituito da un corpo approssimativamente sferico, raccordato ad un collo di profilo allungato. L'altezza totale deve essere superiore a due volte il diametro del corpo rivestito in tutto o in parte con treccia di sala o di paglia o di altro materiale vegetale naturale da intreccio.

Per *bottiglia marsala* si intende un recipiente di vetro costituito da un corpo approssimativamente cilindrico raccordato ad un collo con rigonfiamento centrale (collo oliva). Il fondo della bottiglia può presentare una rientranza più o meno accentuata.

L'altezza totale è di circa quattro volte il diametro e l'altezza della parte cilindrica pari a circa tre quinti dell'altezza totale.

Per *fiasco toscano* si intende un recipiente in vetro costituito da un corpo avente approssimativamente la forma di un elissoide di rotazione, raccordato secondo il suo asse maggiore ad un collo allungato, nel quale l'altezza totale non sia inferiore a 1,2 e non superiore a tre volte il diametro del corpo, rivestito in tutto o in parte con sala o paglia o altro materiale vegetale naturale da intreccio. Il fondo può essere anche piano o leggermente concavo.

CAPITOLO II
DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE DEI MOSTI E DEI VINI

Art. 5.

Nella preparazione e nella conservazione dei mosti e dei vini, oltre alle ordinarie pratiche di razionale enotecnica (follature, rimontaggi, arieggiamenti, svinature, torchiature, colmature, travasi e tagli di mosti o vini), sono permessi:

a) la refrigerazione;

b) la pastorizzazione;

c) la filtrazione anche con l'uso di sostanze coadiuvanti, chimicamente inerti;

d) la centrifugazione;

e) la carbonicazione con anidride carbonica fino ad una pressione assoluta di 2,5 atmosfere a 20° C. Qualora la carbonicazione superi il contenuto di anidride carbonica di 2 grammi litro, essa deve essere dichiarata in etichetta con la indicazione « vino addizionato di anidride carbonica » in caratteri ben leggibili ed indelebili;

f) la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono vino marsala nella zona delimitata dalle vigenti disposizioni;

g) la concentrazione a freddo del vino, nei limiti necessari a portare la gradazione alcolica complessiva

non oltre quella normale dei vini della zona di produzione, purchè l'incremento non superi i 2 gradi alcolici complessivi;

h) la concentrazione a freddo o a caldo, escluso il riscaldamento diretto, del mosto o del mosto muto per la preparazione del mosto concentrato;

i) l'aggiunta di anidride solforosa e di metabisolfito di potassio (disolfito o pirosolfito) e di disolfito di calcio;

j) l'impiego di lieviti selezionati da vinificazione con l'osservanza delle norme che saranno stabilite con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità;

l) l'eliminazione di anidride solforosa con mezzi fisici;

m) l'aggiunta di bicarbonato, carbonato o fosfato ammonico in quantità non superiore a 30 grammi per ettolitro, di tiamina (vitamina B1) fino ad un contenuto nei vini destinati al consumo di 60 milligrammi per ettolitro, nonchè di acido l.ascorbico (vitamina *C*) o di l.ascorbato di sodio fino a 12 grammi per ettolitro, questi ultimi calcolati come acido l.ascorbico;

n) l'acidificazione con acido tartarico e citrico, quest'ultimo in quantità tale da non portare il vino a contenerne più di 100 grammi per ettolitro;

o) la disacidificazione con carbonato e bicarbonato di potassio, carbonato di calcio e tartrato neutro di potassio;

p) l'aggiunta di enocianina e di tannino;

q) l'aggiunta di acido metatartarico nel limite massimo di 10 grammi per ettolitro;

r) la chiarificazione con gelatina, caseina e caseinati, albumine animali, bentonite e argille attivate;

s) la demetallizzazione con ferrocianuro di potassio secondo le norme stabilite con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste di concerto con quello per la sanità, in modo tale che all'analisi chimica il vino non riveli residui di ferrocianuro di potassio o di suoi derivati;

t) la deodorazione con carboni enologici attivi o con olii e la decolorazione con carboni enologici attivi;

u) l'aggiunta di mosti muti, filtrati dolci e di mosti concentrati, questi ultimi limitatamente alla quantità necessaria ad elevare i vini ed i mosti alla gradazione alcolica complessiva normale di quelli della zona di produzione, purchè l'incremento di gradazione non superi i due gradi alcolici complessivi. Tale aggiunta può essere effettuata soltanto a scopo di rifermentazione da compiersi nel periodo per essa consentito;

v) la dolcificazione con filtrato dolce o con mosto muto o mosto concentrato, purchè:

1) l'aggiunta di mosto muto sia effettuata sotto il controllo e con la osservanza delle disposizioni impartite dall'Istituto di vigilanza del Ministero della agricoltura e delle foreste, competente per territorio;

2) l'aggiunta di mosto concentrato non sia tale da far superare al prodotto finito di oltre un grado la gradazione complessiva normale della zona di produzione del vino sottoposto a dolcificazione.

Con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quelli per l'industria e il commercio e per la sanità, potranno essere consentiti tutti gli altri trattamenti ed aggiunte di volta in volta riconosciuti rispondenti a criteri di razionale tecnica enologica e potrà procedersi, in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche ed igienico-sanitarie, all'aggiornamento dei trattamenti e delle aggiunte previsti dal presente articolo.

Restano ferme le norme della legge 30 aprile 1962, n. 283, quale risulta modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441, in materia di additivi chimici e coloranti. Tuttavia, i decreti di autorizzazione del Ministro per la sanità, previsti dall'art. 5, lettere *f*) e *g*) della citata legge n. 283, sono emanati, per i mosti, vini ed aceti, sentito il Ministro per l'agricoltura e le foreste.

Art. 6.

Nella preparazione dei vini liquorosi deve essere impiegato un vino base di gradazione alcolica complessiva naturale non inferiore a 12°, ed è permessa, oltre ai trattamenti indicati nell'art. 5, l'aggiunta di mistella, di acquavite di vino, di alcole, nonchè l'aggiunta di mosto concentrato. In sostituzione totale o parziale dell'aggiunta di alcole, si può procedere alla concentrazione a freddo del vino base avente i requisiti prescritti. L'aumento di gradazione così ottenuto, oltre i limiti della gradazione normale dei vini della zona, è considerato ad ogni effetto aggiunta di alcole.

Le aggiunte ed i trattamenti contemplati nel comma precedente sono consentiti in misura tale che la gradazione alcolica complessiva del prodotto non superi comunque il doppio della gradazione alcolica complessiva del vino base, neppure in fase di lavorazione.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche nella preparazione delle mistelle.

I vini liquorosi devono avere una gradazione alcolica non superiore a 22° e non inferiore a 16° ed un contenuto in zuccheri naturali, espressi come zucchero invertito, non inferiore a 50 grammi per litro.

I vini liquorosi qualificati « secco » o « dry » debbono avere una gradazione alcolica non inferiore a 18° ed un contenuto in zuccheri non superiore a 40 grammi per litro.

Salvo il disposto dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, chiunque intende effettuare la produzione e lo imbottigliamento, o solo l'imbottigliamento a scopo di commercio dei vini liquorosi o delle mistelle deve munirsi di licenza che viene rilasciata dal Ministro per l'agricoltura e le foreste, sentito il parere di quelli per l'industria e il commercio e per le finanze.

I produttori e gli imbottigliatori di vini liquorosi o di mistelle devono tenere nei propri stabilimenti un registro di produzione ed un registro di imbottigliamento, preventivamente vidimati dall'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

Sui recipienti, diversi da quelli di cui all'art. 25, contenenti vini liquorosi o mistelle deve essere riportato, anche a mezzo di etichetta solidamente fissata al recipiente con caratteri ben leggibili ed in ogni caso di formato non inferiore a 1 centimetro di altezza ed a mm. 2 di larghezza, la dicitura: « vino liquoroso » o « mistella ».

Art. 7.

Le norme del presente decreto si applicano anche ai vini aromatizzati, al marsala ed ai vini moscato passito di Pantelleria, in quanto compatibili con le disposizioni speciali per essi vigenti.

Art. 8.

La confezione dei recipienti che caratterizza i vini spumanti definiti all'art. 2 è vietata per i vini considerati non spumanti agli effetti del presente decreto.

Gli spumanti si classificano in:

a) spumanti naturali;

b) spumanti gassificati.

L'apposizione sulle etichette dei vini spumanti delle denominazioni « classico », « riserva », « gran riserva », « grande spumante » e delle indicazioni in lingua straniera « brut », « dry » e similari è consentita soltanto per gli spumanti naturali.

Art. 9.

Gli spumanti di cui al secondo comma, lettera *a*), dell'art. 8, devono ottenersi per fermentazione naturale in bottiglia o in altro recipiente chiuso.

E' vietata la detenzione di anidride carbonica in bombole, in altri recipienti ed allo stato solido sia negli stabilimenti di produzione sia nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, nei quali si preparano gli spumanti di cui al comma precedente e vini con anidride carbonica derivante esclusivamente da fermentazione.

In casi eccezionali il Ministro per l'agricoltura e le foreste, con proprio decreto, può autorizzare, nei locali ove si preparano vini spumanti naturali, la detenzione e l'impiego di anidride carbonica per la preparazione di bevande carbonicate, purchè l'impiego di tale sostanza possa essere impedito nella preparazione dei vini spumanti naturali mediante l'adozione di opportune cautele.

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste, con proprio decreto, può, per particolari tipi di spumanti naturali, autorizzare la confezione senza il capsulone o la stagnola, di cui all'art. 2, a condizione che sull'etichetta figurino gli estremi del decreto di autorizzazione.

Art. 10.

Salvo quanto previsto dall'art. 5, lettera *e*), ai soli spumanti gassificati è permessa l'aggiunta di anidride carbonica.

Tali spumanti devono recare sotto la denominazione del vino e sullo stesso fondo dell'etichetta la dicitura « vino addizionato di anidride carbonica », la quale deve figurare anche sulle fatture, nelle lettere di porto, su tutti i documenti commerciali e deve apporsi in senso orizzontale sull'etichetta principale con lettere ben leggibili ed indelebili di formato non inferiore a mm 4 di altezza e a mm 2 di larghezza, dello stesso colore della dicitura più evidente.

Art. 11.

Nella preparazione di vini spumanti è consentita la aggiunta di saccarosio, di acquavite di vino e di alcole in proporzioni tali che la gradazione alcolica complessiva del prodotto finito non superi di un terzo la gradazione alcolica complessiva del vino base.

Gli spumanti non possono essere estratti dallo stabilimento in cui avviene la spumantizzazione se non in bottiglie provviste dello abbigliamento e delle indicazioni obbligatorie previste dal presente decreto.

I prodotti di cui al presente articolo debbono avere una gradazione alcolica complessiva non inferiore a 11 gradi.

Art. 12.

E' vietato produrre, nonchè detenere nello stesso stabilimento di produzione di spumanti, vini spumanti naturali e vini spumanti gassificati, anche se già confezionati.

Art. 13.

Salvo il disposto dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, la produzione dei vini spumanti è subordinata all'autorizzazione dell'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, che la rilascia a domanda degli interessati da presentarsi ogni tre anni entro il 31 ottobre per il triennio successivo, nonchè alla tenuta di un apposito registro aggiornato di carico e scarico, documentato allo scarico con riferimento ai documenti emessi ai fini dell'I.G.E. Su tali documenti deve essere specificata a parte la voce « spumante » e deve essere fatto riferimento alle annotazioni apportate sul registro di carico e scarico.

Art. 14.

La preparazione di mistelle, di vini liquorosi, di marsala speciali diversi da quelli ad aromatizzazione amara e di spumanti può essere fatta anche in stabilimenti

dai quali si estraggono mosti o vini nella cui preparazione non è consentito l'impiego del saccarosio, della acquavite di vino e dell'alcole, soltanto a condizione che le lavorazioni vengano preventivamente denunciate all'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio ed eseguite sotto il suo controllo. Il saccarosio, l'acquavite di vino e l'alcole devono essere conservati in magazzini controllati dal predetto Istituto di vigilanza, salvo che tali prodotti siano sottoposti alla vigilanza dell'autorità finanziaria; ma anche in tal caso l'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste può controllare i prodotti immagazzinati.

Il prodotto finito deve essere assunto in carico negli appositi registri, debitamente aggiornati.

Art. 15.

L'alcole impiegato nell'alcolizzazione dei vini in base alle disposizioni del presente decreto, nonchè a quelle di cui alle leggi 4 novembre 1950, n. 1068, 4 novembre 1950, n. 1069, e 16 marzo 1956, n. 108, anche se non sottoposto ad agevolazione fiscale, deve provenire esclusivamente dalla distillazione del vino o dei sottoprodotti della vinificazione.

L'alcole e l'acquavite di vino, impiegati nell'alcolizzazione dei vini in base alle disposizioni di cui al comma precedente, devono essere esclusivamente e rispettivamente alcole etilico di vino rettificato « buon gusto » di non meno 95° ed acquavite di vino di gradazione alcolica non inferiore a 65°, aventi i requisiti di purezza prescritti dalle vigenti disposizioni.

Nelle cantine e negli stabilimenti vinicoli è vietato detenere alcole ed acquaviti diversi da quelli consentiti.

Art. 16.

Salvo quanto previsto per la preparazione delle mistelle, dei vini liquorosi, dei vini spumanti e dei vini aromatizzati, è vietato il taglio:

a) dell'uva ammostata, dei mosti o dei vini, con mistelle, vino liquoroso, vino aromatizzato, vino in corso di spumantizzazione preparato con impiego di saccarosio, di acquavite di vino o di alcole, uve ammostate, mosti e vini che non raggiungono la gradazione complessiva di 8 gradi, nonchè vinello ed altri sottoprodotti;

b) della mistella e del vino liquoroso con vino aromatizzato. vino in corso di spumantizzazione preparato con impiego di alcole, di acquavite di vino e di saccarosio, uve ammostate, mosti e vini che non raggiungono la gradazione complessiva di 8°, nonchè vinello e sottoprodotti;

c) del vino aromatizzato con vino in corso di spumantizzazione preparato con impiego di alcole, di acquavite di vino e di saccarosio, uve ammostate, mosti e vini che non raggiungono la gradazione complessiva di 8°, nonchè vinello e sottoprodotti;

d) del vino in corso di spumantizzazione preparato mediante impiego di alcole, di acquavite di vino e di saccarosio, con uve ammostate, mosti o vini che non raggiungono la gradazione complessiva di 8°, nonchè vinello e altri sottoprodotti.

Art. 17.

Salvo quanto previsto dal precedente art. 14 e dall'art. 11 del decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito nella legge 16 marzo 1956, n. 108, negli stabilimenti enologici e nelle cantine nonchè nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, è vietato detenere:

a) acquaviti ed alcole;

b) zuccheri e loro soluzioni;

c) sciroppi, bevande e succhi diversi dal mosto e dal vino, nonchè sostanze zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva fresca;

d) uve passite o secche o sostanze da esse derivanti;

e) sostanze atte a conferire ai mosti o ai vini profumi o sapori particolari;

f) sostanze ammesse nella preparazione dei vini aromatizzati, qualora nello stabilimento non si provveda alla preparazione di questi ultimi;

g) additivi o coloranti non consentiti dal presente decreto;

h) qualunque altra sostanza atta a sofisticare i mosti, i vini e i vini speciali;

i) vinelli o altri sottoprodotti della vinificazione non denaturati come prescritto dal presente decreto;

l) mosti o vini aventi una gradazione complessiva inferiore a 8°, a meno che non siano denaturati come prescritto dal presente decreto;

m) invertasi.

E', tuttavia, consentito detenere vini, acqueviti di vino, liquori, sciroppi, succhi od altre bevande diverse dal mosto o dal vino contenuti in confezioni sigillate pronte per la vendita ed aventi una capacità non superiore a litri due.

Art. 18.

In deroga all'articolo precedente, il Ministro per l'agricoltura e le foreste può autorizzare, con proprio decreto, la detenzione negli stabilimenti vinicoli e nelle cantine di prodotti non consentiti, qualora essi non si prestino alla sofisticazione dei prodotti vinicoli preparati o detenuti nei predetti stabilimenti o cantine.

Art. 19.

I mosti aventi una gradazione alcolica complessiva inferiore a 8° devono essere sottoposti a vinificazione separata ed addizionati della sostanza rivelatrice, pre-

scritta con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità e sentito il parere di quello per l'industria e il commercio. Essi debbono essere impiegati per la produzione di vini da destinare all'acetificazione o alla distillazione per la produzione di acquavite di vino o alcole di vino.

Con il decreto di cui al precedente comma saranno anche stabilite le modalità da osservare per l'impiego della sostanza rivelatrice.

I mosti predetti sono sottoposti ai vincoli di circolazione stabiliti per i vinelli.

Art. 20.

Il prefetto, su proposta dell'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste competente per territorio, stabilisce annualmente, con proprio decreto, il periodo entro il quale le fermentazioni e le rifermentazioni sono da considerare consentite. Detto periodo non potrà comunque andare oltre il 31 dicembre.

Le fermentazioni spontanee, che avvengono al di fuori del predetto periodo, devono essere immediatamente denunciate a mezzo telegramma all'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

E' vietata qualsiasi fermentazione o rifermentazione al di fuori del periodo stabilito dal prefetto, fatta eccezione per quelle effettuate in bottiglie o in altro recipiente chiuso per la preparazione dei vini spumanti naturali.

In deroga a quanto previsto dal presente articolo, il prefetto, con il decreto di cui al primo comma, può consentire, esclusivamente per la preparazione di tradizionali vini, la pratica della fermentazione e della rifermentazione in un periodo successivo al 31 dicembre, purchè:

1) le materie prime destinate alla lavorazione siano state denunciate al competente Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste entro la predetta data;

2) l'inizio della lavorazione venga denunciato al predetto Istituto di vigilanza;

3) vengano rispettate le cautele all'uopo stabilite con il decreto prefettizio.

Art. 21.

Chiunque detiene uve per la vinificazione e chiunque detiene o ha prodotto mosti, mosti muti, filtrati dolci, mosti cotti, mosti concentrati, vini e vini speciali deve, entro il 30 novembre di ogni anno, farne denuncia in duplice copia, di cui una da inoltrare all'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed una all'Ispettorato agrario provinciale, competenti per territorio, secondo le modalità che saranno stabilite con decreto del Ministro.

La denuncia deve essere espressa in quintali per le uve ed in ettolitri per gli altri prodotti. Per i mosti muti ed i mosti concentrati deve essere indicata anche la gradazione complessiva.

La denuncia prevista dal presente articolo sostituisce l'esemplare della denuncia di cui all'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 14 dicembre 1961, numero 1315, destinato al competente Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste. Essa può essere presentata anche al Comune, che ne rilascia ricevuta e trasmette le copie, secondo la loro destinazione, ai predetti organi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste non oltre il 10 dicembre.

CAPITOLO III

DISCIPLINA DEL COMMERCIO DEI MOSTI E DEI VINI

Art. 22.

Sono vietati la detenzione a scopo di commercio ed il commercio dei mosti e dei vini non rispondenti alle definizioni stabilite o che abbiano subìto trattamenti ed aggiunte non consentiti o che, anche se rispondenti alle definizioni e ai requisiti del presente decreto, provengono da vitigni diversi dalla *vitis vinifera*.

Lo stesso divieto si applica ai mosti ed ai vini che:

1) all'analisi organolettica o chimica o microscopica risultino alterati per malattia o avariati in misura tale da essere considerati inutilizzabili per il consumo, salvo che siano denaturati o denunciati all'Istituto di vigilanza, secondo quanto stabilito dal successivo articolo 39;

2) contengano:

a) bromo organico;

b) cloro organico, salvo le eventuali piccole quantità che possono provenire da residui di pesticidi impiegati nel vigneto e che saranno stabilite con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste di concerto con il Ministro per la sanità;

c) fluoro, oltre i limiti stabiliti con il decreto di cui alla lettera *a*) dell'art. 23;

d) alcole metilico, oltre i limiti di cui alla lettera *i*) dell'art. 23;

3) all'analisi chimica risultino contenere residui di ferro-cianuro di potassio e suoi derivati a trattamento ultimato, o che abbiano subìto tale trattamento in violazione di quanto stabilito all'art. 5, lettera *s*).

Il vino, la cui acidità volatile espressa in grammi di acido acetico per litro, oltrepassi i limiti previsti dal successivo art. 23, lettera *f*), non può essere detenuto se non previa denaturazione con la sostanza rivelatrice prescritta con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste di concerto con quello per la sanità, sentito il parere di quello per l'industria e il commercio e pre-

via denuncia da trasmettersi con lettera raccomandata all'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, nella quale deve essere indicata almeno la quantità e la località di detenzione.

Con il decreto di cui al precedente comma saranno anche stabilite le modalità da osservare per l'impiego di detta sostanza rivelatrice.

Si intendono detenuti a scopo di commercio i mosti ed i vini che si trovano nelle cantine o negli stabilimenti o nei locali dei produttori e dei commercianti.

Art. 23.

E' vietata la vendita al diretto consumo nonchè la somministrazione ai propri dipendenti per obbligo contrattuale dei mosti e dei vini:

a) i cui componenti e gli eventuali loro rapporti non siano compresi nei limiti stabiliti con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità, in relazione ai risultati della sperimentazione;

b) che non risultino rispondenti ai requisiti prescritti dal presente decreto o non risultino rispondenti alle denominazioni indicate in etichetta;

c) che all'*analisi* organolettica o chimica o microscopica risultino alterati per malattia o comunque avariati e difettosi per odori e sapori anormali (come legno, muffa, o altro);

d) che, sottoposti alla prova preliminare di fermentazione secondo i metodi ufficiali di analisi, non risultino fermentescibili. E' fatta eccezione per i vini speciali;

e) con gradazione alcolica complessiva inferiore a 10°;

f) con acidità volatile espressa in grammi di acido acetico per litro, superiore ad un decimo della gradazione alcolica svolta in volume per cento, restando consentita la presenza di 1 grammo per litro per i vini con gradazione alcolica svolta inferiore a 10°;

g) contenenti oltre mezzo grammo per litro di clorури espressi come cloruro di sodio, fatta eccezione per il vino marsala, i vini liquorosi e le mistelle, per i quali tale limite è elevato ad 1 grammo;

h) contenenti oltre 1 grammo per litro di solfati, espressi come solfato neutro di potassio, fatta eccezione per i vini liquorosi e le mistelle, per i quali tale limite è elevato a 3 grammi;

i) contenenti alcole metilico in quantità superiore a millilitri 0,25 per i vini rossi e millilitri 0,20 per i vini bianchi, per ogni 100 millilitri di alcole anidro;

l) contenenti anidride solforosa totale in quantità superiore a 200 milligrammi per litro;

m) contenenti acido citrico in quantità superiore a 1 grammo per litro;

n) contenenti bromo e cloro organici salvo, per quest'ultimo, quanto stabilito all'art. 22, n. 2, lettera *b*);

o) che all'analisi chimica rivelino presenze di ferrocianuro di potassio o di suoi derivati;

p) contenenti qualsiasi altra sostanza oltre i limiti di volta in volta riconosciuti non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità.

Art. 24.

I vini di cui è vietata la vendita al consumo diretto non possono essere detenuti negli spacci di mescita o di vendita al dettaglio e in locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili.

I mosti ed i vini in bottiglia o in altri recipienti di contenuto non superiore a 60 litri, muniti di chiusura di garanzia, si intendono posti in vendita per il consumo, anche se detenuti nelle cantine e negli stabilimenti enologici dei produttori e dei commercianti all'ingrosso ed anche se privi delle indicazioni di cui al successivo art. 25.

Non è considerato posto in vendita il vino in bottiglia in corso di invecchiamento presso i produttori ed i commercianti all'ingrosso e la cui acidità volatile superi quella consentita fino ad un massimo del 30 per cento.

Ai fini del presente decreto non costituisce chiusura di garanzia la chiusura provvisoria di fermentazione dei vini spumanti preparati con il sistema della fermentazione in bottiglia.

Art. 25.

Ferma restando ogni altra indicazione prescritta dal presente decreto, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio vini o mosti in recipienti contenenti non più di 60 litri di prodotto deve:

1) apporre sui recipienti una chiusura di garanzia che per le damigiane sarà costituita da un cappellotto sigillato o altro sistema di chiusura munito di sigillo; e per le bottiglie ed i fiaschi od altri recipienti, da un tappo raso bocca con sigillo di garanzia o da una capsula a strappo o da tappo tipo corona o da altra chiusura idonea munita di sigillo. Su tali chiusure deve sempre figurare all'esterno una indicazione atta ad individuare chiaramente la ditta confezionatrice;

2) indicare in lingua italiana sul recipiente con etichetta o in qualsiasi altro modo mediante scritta ben leggibile ed indelebile:

a) la natura merceologica del prodotto (vino, vino liquoroso, spumante od altro);

b) il contenuto minimo garantito del recipiente, con una tolleranza non superiore al 2,5 % per quello delle bottiglie ed al 3 % per quello dei fiaschi;

c) il nome, la ditta o la ragione sociale di chi ha operato il riempimento del recipiente e la sede della cantina o dello stabilimento;

d) ogni altra indicazione prescritta dal presente decreto e dalle altre norme in vigore, nonchè la indicazione riguardante la gradazione alcolica minima svolta, con una tolleranza di gradi 0,5 in meno rispetto alla gradazione dichiarata, ferma restando in ogni caso la gradazione complessiva minima di 10°.

L'indicazione della gradazione complessiva è facoltativa; nel caso che essa venga apposta è consentita la tolleranza di gradi 0,4, fermi restando i minimi e i massimi di legge.

Nei locali ove si vende vino sfuso al consumatore devono essere visibilmente esposti cartelli con scritte ben leggibili che indicano il grado alcolico minimo dei vini sfusi che si smerciano. Tali indicazioni devono essere apposte, in modo ben visibile, anche sui recipienti o sopra le spine da cui si estrae il vino.

Art. 26.

Salvo quanto prescritto dal presente decreto e dalle vigenti disposizioni per i vini aromatizzati e per i vini marsala speciali, i vini aromatizzati che abbiano subito la giunta di materie aromatizzanti naturali consentite dalle disposizioni sanitarie possono portare sulla confezione, anche come parte della denominazione, riferimenti a sostanze aromatizzanti effettivamente impiegate nella loro preparazione. Le materie aromatizzanti devono essere riportate in etichetta in ordine di importanza, in relazione alla loro influenza sulle caratteristiche organolettiche del prodotto, con la indicazione « aromatizzato con ... », seguita eventualmente dalle parole « ed altri aromi naturali » nel caso siano state aggiunte altre sostanze aromatizzanti.

I vini aromatizzati che contengono sostanze aromatizzanti artificiali permesse dalle vigenti disposizioni sanitarie devono portare la scritta « aromatizzato con aromi artificiali ». Qualora le sostanze aromatizzanti naturali siano impiegate nella preparazione di vini aromatizzati unitamente ad aromi artificiali, può essere usata la dizione di cui al precedente comma integrata con le parole « ed aromi artificiali » oppure la frase « aromatizzato con aromi naturali ed artificiali ».

I vini aromatizzati ed i marsala speciali possono essere qualificati:

a) « zabaione » o « con uova », se contengono almeno 60 grammi di tuorlo d'uovo fresco o congelato per litro;

b) « all'uovo », a condizione che siano aromatizzati con l'impiego delle materie aromatizzanti naturali estratte dal tuorlo d'uovo, mediante infusione alcolica e successiva filtrazione, in quantità di almeno 10 grammi di tuorlo d'uovo fresco o congelato per litro e purchè sulla loro confezione figuri anche l'indicazione « aromatizzato con le sostanze naturali del tuorlo d'uovo ».

Nel caso in cui i prodotti di cui al precedente comma subiscano una aromatizzazione complementare con altre sostanze aromatizzanti permesse, essi devono portare, a seconda dei casi, una delle seguenti indicazioni: « aggiunta complementare di aromi naturali » oppure « aggiunta complementare di aromi naturali ed artificiali » oppure « aggiunta complementare di aromi artificiali ».

Le figurazioni di uova o loro parti possono essere apposte soltanto sulle confezioni dei vini aromatizzati e dei marsala speciali qualificati « zabaione » o « con uova ». Le figurazioni di galli, galline e pulcini possono essere apposte soltanto sulle confezioni dei vini aromatizzati e dei marsala speciali qualificati « zabaione », « con uova » o « all'uovo ».

Entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente decreto saranno indicati con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità, i componenti caratteristici dell'uovo che debbono riscontrarsi nei prodotti finiti, precisando i metodi analitici per la loro individuazione.

Art. 27.

E' vietato offrire in vendita verbalmente, per iscritto, a mezzo della stampa od in qualsiasi altro modo sostanze o prodotti di cui al presente decreto adottando nomi o denominazioni improprie o diciture, aggettivazioni, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, o disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa l'origine e la natura della merce.

E' altresì vietato annunziare verbalmente, per iscritto, a mezzo della stampa o in qualsiasi altro modo la vendita di materie atte a fabbricare artificialmente le sostanze o i prodotti di cui al presente decreto, nonchè esibire formule od altre indicazioni per la preparazione delle suddette sostanze o prodotti.

Art. 28.

I mosti, i vini, i vini speciali e gli aceti devono essere posti in commercio per il consumo diretto in recipienti di vetro, di terraglia, di ceramica, di porcellana, di legno o altro materiale riconosciuto idoneo con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità.

Art. 29.

E' vietato porre in commercio, vendere o detenere per la vendita vini, vini speciali, mosti, filtrati dolci, confezionati in bottiglie o fiaschi di capacità raso bocca

compresa tra litri 5 e oltre litri 0,1, aventi a 20° centigradi capacità diversa da una di quelle qui di seguito indicate:

Bottiglie:

A) capacità litri 3,78 al livello di riempimento di cm 9,5 sotto il raso bocca;

B) capacità litri 2,1 al livello di riempimento di cm 9 sotto il raso bocca;

C) capacità litri 2 al livello di riempimento di cm 9 sotto il raso bocca;

D) capacità litri 1,750 al livello di riempimento di cm 9 sotto il raso bocca;

E) capacità litri 1 al livello di riempimento di cm 7 sotto il raso bocca;

F) capacità litri 0,720 al livello di riempimento di cm 7 sotto il raso bocca;

FL) capacità litri 0,720 al livello di riempimento di cm 9 sotto il raso bocca;

G) capacità litri 0.500 al livello di riempimento di cm 7 sotto il raso bocca;

H) capacità litri 0,360 al livello di riempimento di cm 6 sotto il raso bocca;

I) capacità litri 0,250 al livello di riempimento di cm 6 sotto il raso bocca;

L) capacità litri 0,200 al livello di riempimento di cm 6 sotto il raso bocca;

SM) capacità litri 1,490 al livello di riempimento di cm 10 sotto il raso bocca;

S) capacità litri 0,770 al livello di riempimento di cm 9 sotto il raso bocca;

SG) capacità litri 0,385 al livello di riempimento di cm 9 sotto il raso bocca;

SP) capacità litri 0,190 al livello di riempimento di cm 8 sotto il raso bocca;

O) capacità litri 0,680 al livello di riempimento di cm 7 sotto il raso bocca.

E' consentita una tolleranza del 2,5% in più o in meno sulle capacità sopra indicate.

Fiaschi:

AF) capacità litri 3,78 al livello di riempimento di cm 8,5 sotto il raso bocca;

BF) capacità litri 2,1 al livello di riempimento di cm 8 sotto il raso bocca;

CF) capacità litri 1,880 al livello di riempimento di cm 8 sotto il raso bocca;

DF) capacità litri 0,95 al livello di riempimento di cm 7 sotto il raso bocca;

EF) capacità litri 0,720 al livello di riempimento di cm 7 sotto il raso bocca;

FF) capacità litri 0,475 al livello di riempimento di cm 7 sotto il raso bocca;

GF) capacità litri 0,360 al livello di riempimento di cm 6 sotto il raso bocca;

HF) capacità litri 0,250 al livello di riempimento di cm 6 sotto il raso bocca.

E' consentita una tolleranza del 3% in più o in meno sulle capacità sopra indicate.

Le disposizioni del presente articolo non si applicano al prodotto destinato all'esportazione.

Art. 30.

I recipienti di cui al precedente art. 29 devono portare la sigla per essi ivi indicata, che costituisce dichiarazione di conformità alle caratteristiche prescritte.

La sigla deve essere impressa sul vetro o riportata sull'etichetta o sulla chiusura o altrimenti apposta in caratteri di dimensioni non inferiori a 4 millimetri di altezza per 2 di larghezza.

La sigla apposta dal fabbricante dei recipienti deve essere accompagnata dal suo nome o ragione sociale e sede o da un suo contrassegno depositato.

I recipienti di cui al precedente art. 29 devono essere utilizzati in modo che il vino o l'aceto vi raggiungano almeno il livello normale di riempimento a 20° C.

Art. 31.

Il fiasco toscano è riservato ai vini, diversi da quelli speciali, a denominazione di origine semplice o a denominazione di origine controllata o controllata e garantita, per i quali il disciplinare di produzione non fa obbligo di impiegare recipienti diversi.

La bottiglia Marsala è riservata ai vini Marsala ed ai vini liquorosi.

Il recipiente denominato pulcianella è riservato ai vini bianchi o rosati diversi da quelli speciali.

Art. 32.

I recipienti previsti per i vini aromatizzati dai numeri 1), 2) e 3) dell'art. 13 del decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito nella legge 16 marzo 1956, n. 108, sono sostituiti rispettivamente con le bottiglie di cui all'art. 29 del presente decreto aventi capacità rispettivamente di litri 2, litri 1 e mezzo litro.

La tolleranza prevista dal comma secondo del predetto art. 13 resta in vigore soltanto per le bottiglie di cui al n. 4) dello stesso articolo.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500 e litri 0,250, descritti all'art. 29 del presente decreto.

Art. 33.

Salvo quanto previsto da altre disposizioni di legge, nessuna bevanda diversa da quelle indicate negli articoli 1, 2 e 41 del presente decreto, nonchè dallo sciroppo d'uva, dall'acquavite di vino o di vinaccia, dall'uva allo spirito o al liquore, dalle marmellate o gelatine e confetture di uva, può essere posta in vendita con denominazioni o raffigurazioni che comunque richiamino la vite, l'uva, il mosto o il vino.

Art. 34.

E' vietata la produzione, la detenzione e la vendita di bevande alcoliche, ad eccezione della birra, con gradazione alcolica complessiva inferiore a quella minima stabilita per il vino.

Per bevande alcoliche ai fini del presente decreto si intendono quelle che contengono alcole in quantità superiore al 2% in volume.

Art. 35.

I mosti, i mosti muti, i mosti cotti, i mosti concentrati, i filtrati dolci, i vini, i vini speciali non possono essere estratti dalle cantine o dagli stabilimenti se non muniti di una bolletta di accompagnamento in cui siano riportati il nominativo dello speditore e il suo indirizzo, il nominativo del vettore e gli estremi di identificazione del mezzo di trasporto, il nominativo del destinatario e il suo indirizzo, l'orario di partenza e del trasporto, la quantità e la qualità del prodotto nonchè, per i mosti muti e per i mosti concentrati, la gradazione complessiva.

L'introduzione dei prodotti di cui al comma precedente nelle cantine o negli stabilimenti e l'estrazione degli stessi dalle cantine o dagli stabilimenti devono essere annotate di volta in volta in registri di carico e scarico, per quantità e tipo di prodotto.

I viticoltori che raccolgono e vinificano esclusivamente uve di propria produzione, senza procedere ad alcuno acquisto di altri prodotti vinicoli, in luogo del registro di carico e scarico devono tenere una scheda di produzione sulla quale annotano la produzione, distinta per tipo di prodotto, secondo la denuncia di cui all'art. 21, e di volta in volta l'estrazione dei prodotti dalla cantina.

Il modello della bolletta di accompagnamento, del registro di carico e scarico e della scheda di produzione è stabilito con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto col Ministro per le finanze.

Con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per le finanze, sono altresì stabilite le modalità per l'emissione delle bollette di accompagnamento, per la tenuta dei registri di carico e scarico, per la tenuta delle schede di produzione e per il controllo dell'uso di dette documentazioni, in armonia con le disposizioni previste dalle leggi finanziarie.

CAPITOLO IV

DISCIPLINA DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE E DELL'ACETO

Art. 36.

La detenzione delle vinacce è vietata a datare del ventesimo giorno dalla fine del periodo vendemmiale determinato annualmente con decreto del prefetto, sentito il parere dell'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio. Fanno eccezione a tale divieto le vinacce:

a) destinate dal vinificatore alla produzione dei vinelli;

b) destinate alla distillazione od alla acetificazione, a condizione che siano conservate nei locali delle distillerie o degli acetifici autorizzati dall'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio;

c) destinate all'alimentazione del bestiame, purchè siano denaturate con sale pastorizio nella proporzione di un chilogrammo per quintale di vinaccia;

d) mescolate a sostanze foraggere oppure fortemente inacetite od altrimenti alterate, essiccate od unite ad altri residui animali e vegetali non zuccherini per essere trasformate in mangimi o concimi;

e) destinate ad altri usi industriali, ivi compreso quello per la estrazione dell'enocianina, previa denuncia all'Istituto incaricato della vigilanza di cui alla lettera *b*) e purchè si trovino in stabilimenti industriali per lo sfruttamento dei sottoprodotti della vinificazione.

I quantitativi delle vinacce introdotte ed impiegate negli opifici e per gli usi di cui alle lettere *a*), *b*) ed *e*) devono essere riportati alla voce carico nell'apposito registro previsto nel successivo articolo.

Art. 37.

La preparazione del vinello è consentita:

a) presso i vinificatori per il trasferimento del vinello a distillerie e ad acetifici autorizzati, alla condizione che la vinellazione venga effettuata in locali che non siano comunicanti, anche attraverso cortili a qualunque uso destinati, con quelli in cui si detengono vini;

b) presso distillerie, acetifici e stabilimenti per lo sfruttamento dei sottoprodotti della vinificazione;

c) presso le cantine dei viticoltori vinificatori di uve proprie aventi capacità ricettiva non superiore a 50 ettolitri di vino a condizione che ne siano prodotti non più di 5 ettolitri e che essi siano utilizzati esclusivamente per uso familiare o aziendale e che gli interessati facciano denuncia scritta in carta libera allo Istituto di vigilanza, competente per territorio, indicando il quantitativo di vinello che intendono produrre.

La preparazione di vinello di cui alle lettere *a*) e *b*) è subordinata alla preventiva autorizzazione dell'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, che la rilascia a domanda degli interessati da presentarsi ogni anno, nonchè alla tenuta di un registro di carico e scarico con le modalità stabilite con decreto del Ministro per la agricoltura e le foreste, di concerto con quello per le finanze.

I vinelli destinati alle distillerie devono essere addizionati della sostanza rivelatrice prescritta con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quelli per l'industria e il commercio e per la sanità.

Con il decreto di cui al precedente comma saranno anche stabilite le modalità da osservare per l'impiego di tale sostanza.

I vinelli destinati agli acetifici devono avere una gradazione alcolica superiore al 5% in volume ed essere addizionati con almeno il 15% di aceto di vino, in modo che la massa risulti nettamente acetosa.

L'aggiunta dell'aceto di vino al vinello deve essere fatta all'atto della immissione nei recipienti di raccolta, non appena il vinello viene separato dalle vinacce.

Art. 38.

La domanda di autorizzazione, di cui al secondo comma dell'articolo precedente, deve essere redatta in carta da bollo e deve indicare:

a) il nome o la ragione sociale della ditta, la sua sede ed il legale rappresentante della stessa;

b) la sede e l'ubicazione dello stabilimento per il quale si chiede l'autorizzazione;

c) la quantità delle vinacce destinate alla preparazione del vinello;

d) la quantità di vinello che si intende ricavare;

e) la destinazione del vinello che si vuol produrre;

f) il luogo ove il vinello sarà prodotto e conservato.

Tale domanda deve essere presentata almeno 10 giorni prima della data di lavorazione dei vinelli, unitamente al registro di carico e scarico per la preventiva vidimazione da parte dell'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

La preparazione dei vinelli di cui al primo comma, lettera *a*), del precedente articolo è consentita esclusivamente per lo sfruttamento del quantitativo di vinaccia prodotto dal vinificatore.

Il trasferimento del vinello è autorizzato soltanto per essere destinato alle distillerie ed agli acetifici autorizzati.

Al vinello continuano ad applicarsi anche le disposizioni stabilite dal decreto-legge 30 ottobre 1952, numero 1322.

Il prodotto ottenuto dalla lisciviazione delle fecce è equiparato al vinello ai fini della produzione e circolazione, ma può essere destinato esclusivamente alla distillazione ed alla estrazione dal tartaro.

Art. 39.

E' vietato il lavaggio e la torchiatura dei raspi.

Le fecce ed i prodotti vinosi ottenuti da torchiature aventi comunque composizione anomala, quali sopratorchiati, ultratorchiati di vinaccia e di fecce, devono essere immediatamente denaturati con la sostanza rivelatrice prescritta con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con i Ministri per l'industria e il commercio, per le finanze e per la sanità, e devono essere denunciati all'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

Con il decreto di cui al precedente comma saranno anche stabilite le modalità da osservare per l'impiego di tale sostanza.

Nella denuncia devono essere indicati la quantità complessiva del prodotto, la sua gradazione alcolica complessiva nonchè i locali di detenzione.

Il trasferimento delle fecce liquide o semiliquide nonchè dei prodotti, di cui al secondo comma, deve essere fatto esclusivamente alle distillerie o agli stabilimenti non enologici, previa denaturazione.

Lo speditore deve comunicare con lettera raccomandata all'Istituto di vigilanza, competente per territorio, il nominativo e l'indirizzo del destinatario nonchè l'indirizzo dello stabilimento ricevente, la quantità e la qualità del prodotto.

La raccolta e la trasformazione o sfruttamento dei prodotti, di cui al secondo comma, sono subordinati all'autorizzazione dell'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, che la rilascia a domanda degli interessati redatta in carta da bollo, nonchè alla tenuta di un apposito registro di carico e scarico, con le modalità stabilite con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste.

La domanda deve indicare:

a) il nome o la ragione sociale della ditta, la sua sede ed il legale rappresentante della stessa;

b) la sede e l'ubicazione dello stabilimento per il quale si chiede l'autorizzazione;

c) la quantità e la qualità dei prodotti che si intende lavorare;

d) la quantità e la qualità del prodotto che si intende ricavare;

e) la destinazione del prodotto ricavato;

f) il luogo ove il prodotto sarà conservato.

La domanda deve essere presentata almeno 10 giorni prima della raccolta o della lavorazione dei prodotti di cui al secondo comma, unitamente al registro di carico e scarico per la preventiva vidimazione da parte dell'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

Art. 40.

I recipienti fissi situati negli stabilimenti vinicoli, nelle cantine, negli acetifici e nelle distillerie devono essere denunciati, a mezzo di lettera raccomandata, all'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura

e delle foreste, competente per territorio, con la specificazione della relativa capacità e con l'indicazione dell'ubicazione mediante cartina planimetrica.

Deve essere altresì denunciata l'ubicazione dei locali o cortili nei quali sono depositati recipienti mobili di capacità superiore ad ettolitri 10, corredando la denuncia di cartina planimetrica.

Qualsiasi successiva variazione deve essere immediatamente denunciata nelle forme stabilite dai commi precedenti.

Ai fini del presente articolo si intendono stabilimenti vinicoli o cantine i locali destinati alla detenzione di mosti o vini o vinelli o aceti in recipienti fissi o mobili la cui capienza complessiva risulti superiore ad ettolitri 100.

Art. 41.

Il nome di « aceto » o « aceto di vino » è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e dei vinelli che presenta:

a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 6 per cento millimetri;

b) un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 per cento in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministro per la agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità.

E' vietato detenere, porre in vendita, vendere o comunque mettere in commercio aceto che all'analisi organolettica o chimica o microscopica risulti alterato per malattia o comunque avariato o difettoso per odori o sapori anormali, o infestato da parassiti.

E' vietato detenere negli acetifici e nei locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili a qualunque uso destinati, prodotti alterati per agro-dolce o per girato o per fermentazione putrida.

Il divieto di cui al comma precedente si estende allo alcole, all'aceto di spirito, all'acido acetico, all'acido pirolegnoso, agli acidi minerali, all'acetilmetilcarbinolo ed a qualsiasi altra sostanza atta a sofisticare i vini, i vinelli e gli aceti.

E' altresì vietato detenere aceto di spirito, acido acetico, acetilmetilcarbinolo e acido pirolegnoso negli stabilimenti in cui si preparano prodotti alimentari, nonchè in qualsiasi locale in cui si detengono aceto o conserve alimentari all'aceto.

E' vietata in ogni caso la distillazione dell'aceto.

Art. 42.

Salvo il disposto dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, la produzione dell'aceto a scopo di vendita o di utilizzazione industriale è sottoposta ad autorizzazione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, che la rilascia sentito il parere del Ministero dell'industria e del commercio. Gli estremi di tale autorizzazione devono essere riportati sulle etichette dei recipienti e sui documenti accompagnatori della merce allorchè trattasi di trasporto di aceto sfuso.

Ad analoga autorizzazione ministeriale è vincolato lo esercizio dell'imbottigliamento da parte del produttore in stabilimento diverso da quello di produzione.

Le autorizzazioni vengono rilasciate per ogni singolo stabilimento di produzione o magazzino di imbottigliamento.

Negli stabilimenti di produzione e di imbottigliamento dell'aceto deve tenersi un registro di carico e scarico per le modalità stabilite con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste.

Art. 43.

Le domande dirette al Ministero dell'agricoltura e delle foreste per l'autorizzazione di cui al precedente articolo devono essere corredate delle generalità complete del richiedente e del preciso indirizzo dello stabilimento.

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste, prima di concedere l'autorizzazione, dispone l'ispezione degli stabilimenti di produzione o di imbottigliamento dell'aceto per l'accertamento della loro idoneità tecnica ed in base ai risultati dell'ispezione decide se rilasciare o meno la detta autorizzazione o subordinarla all'obbligo di determinati adempimenti.

Art. 44.

Il trasporto di aceto dagli stabilimenti di produzione a quelli di imbottigliamento o ad altri stabilimenti industriali deve essere accompagnato da una apposita bolletta.

Art. 45.

L'aceto deve essere posto in commercio dai produttori e somministrato al consumo unicamente nei recipienti di cui all'art. 32, muniti di contrassegno statale di garanzia, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di « aceto » o « aceto di vino ». Devono essere inoltre indicati:

a) il nome e la sede della ditta produttrice;

b) lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura « prodotto nello stabilimento di . . . » seguita dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento di produzione si trovano nella stessa località deve essere applicata la dicitura « sede e stabilimento di produzione in . . . » seguita dal nome della località;

c) la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa: « contenuto minimo litri . . . a gradi . . . di acidità »;

d) gli estremi dell'autorizzazione ministeriale di cui all'art. 42.

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di larghezza non inferiore a 5 millimetri per l'indicazione di cui alla lettera *a*) e non inferiore a 2 millimetri per le altre.

Dette indicazioni, invece che su etichette, possono essere riportate in rilievo mediante smaltatura o possono essere permanentemente apposte in altro modo sul recipiente.

Art. 46.

Specifiche denominazioni qualificative sono ammesse per gli aceti preparati con tecniche caratteristiche e tradizionali, come quella per l'« aceto balsamico di Modena » e simili.

Le caratteristiche di composizione e le modalità di preparazione sono fissate con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità.

Art. 47.

E' consentita la spedizione di aceto in recipienti di qualsiasi capacità e tipo:

a) dagli stabilimenti di produzione ai magazzini di imbottigliamento della stessa ditta;

b) dagli stabilimenti di produzione a stabilimenti di conserve alimentari che impiegano l'aceto nelle loro lavorazioni;

c) da stabilimenti di produzione ad altri stabilimenti di produzione, anche se appartenenti a ditte diverse.

Sui recipienti dovranno tuttavia essere apposte le indicazioni di cui alle lettere *a*), *b*), *c*) e *d*) dell'art. 45.

Art. 48.

Negli esercizi per la vendita e nei locali annessi, anche se destinati ad abitazione, l'aceto non può detenersi che nei recipienti prescritti dalle disposizioni di cui all'art. 45 del presente decreto.

Art. 49.

Nella preparazione dell'aceto, oltre alle pratiche ed ai trattamenti ammessi per i vini dal presente decreto, è consentita l'aggiunta di acqua al vino purchè venga effettuata soltanto negli acetifici.

Per la colorazione dell'aceto è ammesso solo l'uso della enocianina.

Art. 50.

All'aceto possono essere aggiunte, mediante macerazione diretta o mediante impiego di infusi, questi ultimi nella misura massima del 5 per cento in volume, sostanze aromatizzanti naturali permesse per l'impiego alimentare dalla legislazione sanitaria.

L'aceto così preparato deve essere posto in commercio con denominazione di « aceto di vino aromatizzato », la quale deve figurare sui recipienti, sulle fatture e sulle carte di commercio.

Sono applicabili all'aceto aromatizzato tutte le disposizioni vigenti per l'aceto e le disposizioni di cui allo art. 26 del presente decreto.

Art. 51.

E' vietato trasportare, detenere per la vendita, mettere in commercio o comunque utilizzare per uso alimentare diretto o indiretto alcole etilico sintetico, nonchè prodotti contenenti acido acetico non derivante dalla fermentazione acetica del vino o del vinello e prodotti derivanti dalla fermentazione acetica del vino o del vinello che non possono essere qualificati « aceto » in base al precedente art. 41.

Art. 52.

I vini che presentano una acidità volatile superiore a quella consentita, devono essere ceduti e spediti soltanto agli acetifici e alle distillerie.

La disposizione di cui al precedente comma si applica anche ai vini ed ai vinelli nei quali è in corso la fermentazione acetica.

I sidri ed altri fermentati alcolici diversi dal vino e dal vinello, che abbiano subito fermentazione acetica o che siano in corso di fermentazione acetica, possono essere venduti e trasportati solamente alle distillerie.

Art. 53.

I trasporti di acido acetico, comunque e da chiunque effettuati, devono essere preventivamente comunicati all'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste del luogo dove ha sede la ditta speditrice e devono essere accompagnati da una bolletta rilasciata dal produttore o venditore, indicante la data del rilascio, l'entità del carico ed il destinatario.

Detta bolletta deve essere staccata da un bollettario che il produttore o il commerciante sono tenuti a conservare almeno per 5 anni dalla data dell'ultima bolletta. La bolletta che ha seguito il carico deve essere conservata dal destinatario per almeno quattro mesi dalla data di emissione.

Prima dell'uso il bollettario deve essere vidimato dalla Camera di commercio competente per territorio e deve portare l'indicazione del numero delle pagine contenutevi. Esso deve essere usato secondo il numero progressivo dei fogli.

La Camera di commercio deve trasmettere agli istituti di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle

foreste, competenti per territorio, gli elenchi delle ditte e gli indirizzi degli assegnatari dei bollettari di cui al precedente comma.

La bolletta integra gli altri documenti di trasporto ed è esente da qualsiasi tassa.

Art. 54.

Le disposizioni dell'articolo precedente non si applicano per le vendite fino a 10 centimetri cubici effettuate dalle farmacie.

Art. 55.

Con apposito regolamento saranno stabilite le modalità per il controllo della produzione e del commercio dell'aceto e le modalità relative alla bolletta di accompagnamento prevista dall'art. 44, nonchè il prezzo, le caratteristiche ed il sistema di distribuzione del contrassegno di cui all'art. 45.

Capitolo V

DISCIPLINA DEI PRODOTTI PER USO ENOLOGICO

Art. 56.

La detenzione negli stabilimenti enologici e l'uso enologico delle sostanze di cui alle lettere *e*), *i*), *m*), *n*), *o*), *p*), *q*), *r*), *s*), *t*) e penultimo e ultimo comma dell'art. 5 sono consentiti a condizione che esse abbiano i requisiti e le caratteristiche di purezza determinate con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità, e siano conservate in recipienti o involucri portanti in caratteri ben leggibili ed indelebili, in lingua italiana, anche l'indicazione « per uso enologico » oltre che:

a) il nome e la sede della ditta confezionatrice nonchè la sede dello stabilimento;

b) la denominazione chimica del prodotto secondo la terminologia di cui all'art. 5.

La vendita per uso enologico delle suddette sostanze è consentita a condizione che esse abbiano i requisiti di purezza di cui al comma precedente e siano confezionate in recipienti e involucri portanti le indicazioni prescritte dal comma medesimo.

Le stesse disposizioni si applicano per le miscele dei prodotti di cui sopra, comunque confezionate e presentate, per le quali dovrà essere indicata sulle confezioni la composizione qualitativa e, quando entrino nella composizione o nella miscela sostanze soggette a limitazione di impiego, anche le percentuali quantitative di tutti i componenti.

Art. 57.

E' vietato produrre, detenere e mettere in commercio preparati aromatizzanti atti a conferire artificialmente ai mosti ed ai vini caratteristiche specifiche a particolari uve, mosti o vini.

Art. 58.

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità, stabilisce con decreto quali sostanze e specialità possono essere usate per la pulizia, il risanamento dei fusti, damigiane, fiaschi, bottiglie e tappi nonchè attrezzi, pareti, pavimenti ed accessori di cantina.

I prodotti, preparati con le sostanze o specialità di cui al precedente comma, devono riportare in etichetta la denominazione dei componenti attivi e la dizione « da usarsi esclusivamente per l'igiene della cantina » in caratteri ben chiari, indelebili, in lingua italiana, di formato non inferiore ad un centimetro e del colore adottato per l'iscrizione più evidente.

E' vietato produrre, vendere e detenere negli stabilimenti enologici, cantine e locali comunicanti anche attraverso cortile, a qualunque uso destinati, spacci di vendita all'ingrosso e al dettaglio di mosti e vini, sostanze e specialità per l'igiene della cantina diverse da quelle consentite.

Art. 59.

E' vietato vendere per uso enologico e detenere nelle cantine, negli stabilimenti di produzione, nei magazzini e nei depositi enologici nonchè nei locali comunque intercomunicanti con essi anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, prodotti di uso enologico non permessi dal presente decreto. Nei reagentari dei laboratori annessi è tuttavia permessa la presenza di prodotti chimici non consentiti, fatta eccezione per i dolcificanti sintetici, gli antifermentativi e gli antibiotici, purchè in quantitativi strettamente necessari al normale lavoro analitico e purchè sul contenitore sia indicata la denominazione chimica del prodotto in modo ben visibile ed indelebile, in lingua italiana.

Capitolo VI

IMPORTAZIONI, ESPORTAZIONI, REIMPORTAZIONE, TRANSITO

Art. 60.

Le disposizioni del presente decreto si applicano anche ai prodotti importati dall'estero.

Agli effetti del presente decreto l'importazione di vini contenuti nei recipienti di cui all'art. 25 è considerato confezionatore; l'importatore di vini contenuti in altri recipienti è considerato produttore.

E' in facoltà del Ministro per l'agricoltura e le foreste, sentito il parere di quelli per l'industria e il commercio, per le finanze e per il commercio con l'estero, di stabilire che la rispondenza alla legislazione interna italiana dei prodotti importati sia attestata da documenti rilasciati da organi dei paesi di origine, riconosciuti dalle Autorità italiane.

Resta salva in ogni caso la facoltà delle Amministrazioni, cui è demandata la vigilanza per l'applicazione del presente decreto, di eseguire tutti i controlli e gli accertamenti necessari a garantire che i prodotti di importazione rispondano alle prescrizioni del decreto stesso.

Art. 61.

I vini di provenienza estera venduti nel territorio nazionale col nome geografico di origine o col nome di un vitigno non possono essere oggetto nel territorio della Repubblica di alcun taglio o manipolazione.

Sono in ogni caso consentite le pratiche enologiche necessarie per assicurare la conservazione del prodotto e la sua confezione in recipienti.

Sui recipienti e sulle bottiglie in cui viene collocato il vino di cui ai precedenti commi devono essere riprodotte le marche e le indicazioni occorrenti a determinare la origine estera del vino stesso.

I vini di provenienza estera, non qualificati con il nome geografico di origine o con il nome di un vitigno, possono essere venduti con la denominazione generica della nazione di provenienza, purchè non tagliati o trasformati.

Art. 62.

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità, può concedere a condizione di reciprocità il nulla osta per l'importazione di vini pregiati esteri che non corrispondano ai requisiti stabiliti dal presente decreto, purchè siano rispondenti alle leggi del paese di provenienza, siano confezionati in recipienti chiusi e non contengano sostanze nocive alla salute umana, ferma restando ogni altra disposizione in materia di importazione.

Art. 63.

Le dogane che trovino vini in arrivo dall'estero, qualunque sia la loro destinazione, sia per importazione che per transito, i quali siano contenuti in recipienti portanti indicazioni tali da farli ritenere di produzione italiana sempre che non siano vini nazionali di ritorno, debbono rifiutarne lo sdoganamento e dichiararli sotto sequestro.

Art. 64.

I vini che cadono sotto il disposto del precedente articolo non possono essere svincolati dal proprietario se non a condizione che i recipienti siano cambiati o ridotti in modo da non presentare più indicazioni che possano far ritenere il vino in essi contenuto di origine italiana.

Trascorsi tre mesi dall'arrivo della merce senza che si sia ottemperato agli adempimenti di cui al precedente comma, la merce è considerata abbandonata e sarà assoggettata al trattamento previsto dalla legge e dal regolamento doganale per le merci che si trovino in tali condizioni.

L'identità dei vini nazionali di ritorno dall'estero viene provata nei modi prescritti dalle disposizioni doganali per la concessione della reimportazione in franchigia e con l'analisi.

Art. 65.

Le disposizioni del presente decreto si applicano anche ai prodotti destinati all'esportazione.

E' però in facoltà del Ministro per l'agricoltura e le foreste di concerto con quello per la sanità e sentito il parere di quelli per l'industria e il commercio, per le finanze e per il commercio con l'estero, di consentire sotto particolari cautele la preparazione dei prodotti disciplinati dal presente decreto destinati all'esportazione, in difformità delle norme stabilite per il mercato interno.

Ai fini del comma precedente le forniture di bordo a navi in traffico internazionale sono considerate esportazioni.

E' comunque ammessa, sempre che la legislazione del paese di destinazione non lo vieti, la preparazione dei vini destinati all'esportazione con aggiunta supplementare di alcole e di acquavite di vino, in quantità non superiore a quella occorrente per elevarne di due gradi la gradazione alcolica.

Per i vini liquorosi e le mistelle il suddetto quantitativo è elevato a gradi quattro.

Nei casi previsti dai quattro commi precedenti, la preparazione dei prodotti deve essere effettuata sotto vigilanza finanziaria e l'alcolizzazione deve essere preventivamente comunicata all'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

I prodotti così preparati devono essere spediti dagli stabilimenti direttamente all'estero o ai depositi doganali e non possono essere destinati al consumo interno.

Art. 66.

I prodotti di cui al precedente articolo non sono ammessi alla reimportazione nel territorio nazionale, se hanno subito trattamenti ed aggiunte non consentiti dal presente decreto e non hanno le caratteristiche del prodotto esportato.

Art. 67.

Le spedizioni in transito dei prodotti di cui al presente decreto devono essere accompagnate, qualora il suggellamento dei recipienti da parte della dogana di entrata non sia possibile ovvero sia ritenuto insufficiente, da un campione suggellato dalla detta dogana, per il successivo accertamento della identità dei prodotti stessi.

Altro campione è trattenuto, in questo caso, presso la dogana di entrata.

Art. 68.

L'autorità doganale può consentire l'introduzione di vini esteri nei punti tranchi purchè:

a) il vino sia scortato ai magazzini di deposito nel punto franco da agenti di finanza;

b) i locali di deposito del vino siano distinti e separati dagli altri locali, in modo da poter essere sorvegliati agevolmente dagli agenti di finanza e siano chiusi a doppia e diversa chiave, di cui una in possesso della dogana. La seconda serratura sarà fornita dalla dogana a spese dell'Amministrazione del punto franco.

Le lavorazioni consentite dalle vigenti leggi, compreso il taglio, devono essere compiute sotto la continua vigilanza della dogana.

Il vino estero deve essere rispedito all'estero in recipienti che portino, senza possibilità di equivoco, la indicazione della sua origine.

Le miscele di vino estero con vini nazionali non possono essere reimportate come vini italiani.

CAPITOLO VII

DISPOSIZIONI COMUNI

Art. 69.

Agli effetti del presente decreto la gradazione alcolica complessiva normale dei vini, di cui all'art. 5, lettere *g*), *u*) e *v*) è periodicamente stabilita zona per zona sulla base delle medie del quinquennio precedente con decreti del Ministro per l'agricoltura e le foreste.

I gradi alcolici della vinaccia vanno valutati in volume riferiti a peso di prodotto.

Art. 70.

Le indicazioni prescritte dal presente decreto debbono essere riportate in lingua italiana qualunque sia l'origine del prodotto.

L'apposizione delle indicazioni, di cui al precedente comma, sui prodotti esteri può essere fatta anche su un talloncino aggiuntivo applicato al recipiente in modo ben visibile nello stesso verso in cui si trova la etichetta principale.

I prodotti italiani confezionati in recipienti portanti anche indicazioni in lingua straniera devono riportare sulla etichetta principale in modo ben visibile, con caratteri ben leggibili ed indelebili, di altezza non inferiore a millimetri 4 e di larghezza non inferiore a millimetri 2, la scritta « prodotto in Italia ».

Ai fini del presente articolo non sono considerati indicazioni in lingua straniera i nomi di origine, i nomi, le ditte e le ragioni sociali del produttore e dell'imbottigliatore, e le parole « dry », « sec », « brut » e simili.

Art. 71.

I mosti, i vini e gli aceti impiegati come eccipienti nella preparazione di prodotti iscritti nella Farmacopea ufficiale o di specialità medicinali devono corrispondere ai requisiti del presente decreto.

Art. 72.

Salvo quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia di birra e dall'art. 33 del presente decreto, si intendono bevande fermentate e ne devono portare il nome seguito da quello della sostanza o delle sostanze di origine, i liquidi alcolici ottenuti dalla fermentazione di qualsiasi prodotto zuccherino che non hanno diritto a denominazioni proprie dei prodotti e sottoprodotti enologici o al nome di « birra ».

I trasferimenti di tali prodotti devono essere accompagnati da una bolletta rilasciata dall'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio. La bolletta che ha seguito il carico deve essere conservata dal destinatario almeno per un anno.

Art. 73.

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per la sanità, ha facoltà di prescrivere con decreto l'aggiunta ai prodotti e alle sostanze atte a sofisticare i mosti, i vini e gli aceti di una sostanza idonea a rilevare la loro presenza, determinando le modalità dell'aggiunta.

In deroga a quanto stabilito dagli articoli 19, 22, 37 e 39 il Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello per le finanze, può consentire che i vini con gradazione alcolica complessiva inferiore a 8°, i vini aventi acidità volatile superiore a quella prescritta e i sottoprodotti di cui ai predetti articoli, destinati all'estero, siano esonerati dall'obbligo della denaturazione, purchè essi:

a) all'atto in cui vengano ottenuti o introdotti nello stabilimento o cantina siano denunciati con lettera raccomandata all'Istituto di vigilanza del Ministero della agricoltura e delle foreste, con l'indicazione della quantità del grado alcolico e del grado di acidità;

b) siano conservati in contenitori con le cautele disposte dal competente Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste;

c) vengano spediti all'estero in contenitori sigillati dal competente Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste e sotto il controllo dello stesso.

I prodotti di cui al precedente comma non possono essere comunque ammessi alla reimportazione nel territorio italiano.

Art. 74.

La circolazione, in quantità superiore a Kg. 25 dello zucchero, dello zucchero invertito, del glucosio e del levulosio, del melasso ed altre sostanze zuccherine, anche in soluzione, è soggetta in tutto il territorio dello Stato a bolletta di accompagnamento da staccarsi, a cura del venditore, da appositi libretti a madre e due figlie, numerati e vidimati dagli Istituti di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competenti per territorio. Una delle figlie deve essere spedita dal venditore, con raccomandata, nella stessa giornata del rilascio, all'Istituto di vigilanza competente per territorio.

Detta bolletta deve riportare i nominativi del venditore e del vettore nonchè il nominativo e l'indirzzo del destinatario, gli estremi di identificazione del mezzo di trasporto e l'indicazione del periodo di tempo in cui il trasporto stesso viene effettuato.

I produttori, gli importatori ed i grossisti dei prodotti di cui al primo comma devono tenere aggiornato un registro di carico e scarico con fogli progressivamente numerati e vidimati prima dell'uso dall'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

I predetti registri nonchè le bollette di accompagnamento devono essere conservati per un periodo non inferiore a 5 anni dalla data dell'ultima registrazione ed essere esibiti ad ogni richiesta degli addetti alla vigilanza.

CAPITOLO VIII

VIGILANZA

Art. 75.

I funzionari e gli agenti delegati per la vigilanza, ai sensi del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, e della legge 30 aprile 1962, n. 283, possono accedere liberamente anche nei depositi esistenti nei punti franchi, nei magazzini doganali o vincolati alla finanza, per eseguire accertamenti e prelevamenti di campioni sui prodotti e sostanze di cui al presente decreto.

Gli esercenti hanno l'obbligo di dare assistenza agli agenti preposti alla vigilanza e di agevolarne le operazioni, fornendo, nei limiti delle normali necessità, anche la mano d'opera ed i mezzi esistenti in azienda.

CAPITOLO IX

SANZIONI

Art. 76.

Chiunque, fuori dei casi consentiti nelle operazioni di vinificazione o di manipolazione dei vini, impiega in tutto o in parte alcole, zuccheri o materie zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva fresca o leggermente appassita, ovvero impiega antibiotici ovvero impiega antifermentativi non consentiti ovvero impiega ferrocianuro di potassio in modo diverso da quello stabilito, è punito con la reclusione da tre mesi a cinque anni e con la multa di lire 100 mila per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto sofisticato.

Salvo quanto stabilito dal presente comma, chiunque, nelle operazioni di vinificazione e per la conservazione del vino, impiega sostanze o esegue trattamenti non previsti dall'art. 5 ovvero impiega le sostanze consentite senza osservare i limiti e i modi stabiliti dallo stesso articolo, è punito con la multa da lire 500 mila a lire 2 milioni.

La pena di cui al secondo comma è ridotta ad un terzo se il fatto risulta di entità particolarmente lieve.

Art. 77.

Chiunque, nella preparazione dei vini liquorosi, non si attiene alle prescrizioni e limitazioni previste dal primo, secondo, quarto e quinto comma dell'art. 6, è punito con l'ammenda di lire 35 mila per ogni quintale di prodotto riconosciuto irregolare, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 200 mila.

Alla stessa pena soggiace chiunque nella preparazione delle mistelle non si attiene alle prescrizioni ed alle limitazioni previste dal primo e secondo comma dell'art. 6.

Art. 78.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 6, ultimo comma, 8 e 11, secondo comma, è punito con l'ammenda da lire 100 mila a lire 500 mila.

Art. 79.

Chiunque prepara, detiene per vendere o comunque mette in commercio vini spumanti contro i divieti, le limitazioni e le prescrizioni previsti dagli articoli 9, primo comma, 10, 11, primo e terzo comma, e 12, è punito con la multa da lire 200 mila a lire un milione.

La stessa pena si applica a chiunque viola la disposizione di cui all'art. 9, secondo comma.

Art. 80.

Chiunque viola la disposizione di cui all'art. 14, primo comma, è punito con la multa da lire 500 mila a lire 5 milioni.

Nei casi più gravi ed in quelli di recidiva si applica, oltre alla multa, la reclusione fino a tre anni.

Art. 81.

Chiunque viola la disposizione di cui all'art. 15 è punito con l'ammenda da lire 500 mila a lire 5 milioni.

Art. 82.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 16 e 17 è punito con la multa da lire 2 milioni a lire 20 milioni.

Nei casi più gravi ed in quelli di recidiva si applica, oltre alla multa, la reclusione fino a tre anni.

Art. 83.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 20 e 21 è punito con l'ammenda da lire 100 mila a lire un milione.

Art. 84.

Salvo quanto stabilito dal successivo comma, chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 22, primo e secondo comma, 23, lettere *a*), *b*), *d*), *i*), *n*), *o*), *p*) e 24, è punito con la multa di lire 35 mila per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto detenuto, posto in vendita o somministrato, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 200 mila.

La detenzione a scopo di commercio ed il commercio di vini provenienti da vitigni diversi dalla *vitis vinifera* sono puniti con la multa di lire 10 mila per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto detenuto o venduto.

Art. 85.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli artt. 22, terzo comma, e 23, lettere *c*), *e*), *f*), *g*), *h*), *l*), *m*), è punito con l'ammenda da lire 200 mila a lire un milione.

Art. 86.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'art. 25 è punito con l'ammenda da lire 30 mila a lire 300 mila.

Art. 87.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 26 e 33 è punito con l'ammenda da lire 100 mila a lire un milione.

Art. 88.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'art. 27 è punito, salvo che il fatto costituisca reato più grave, con la multa da lire 200 mila a lire 5 milioni.

Art. 89.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 28, 29, 30, 31 e 32 è punito con l'ammenda da lire 50 mila a lire 500 mila.

Art. 90.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'art. 36 è punito con l'ammenda da lire 200 mila a lire un milione.

Art. 91.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 19, 34, 37, primo, terzo, quarto, quinto e sesto comma, 38 e 39 è punito con la multa di lire 25 mila per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 100 mila.

Art. 92.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'art. 40 è punito con l'ammenda da lire 200 mila a lire 2 milioni.

Art. 93.

Chiunque produce a scopo di commercio, impiega nella preparazione di conserve alimentari, vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio aceto non rispondente alle disposizioni di cui al primo comma dell'art. 41, è punito con l'ammenda da lire 200 mila a lire un milione.

Alla stessa pena soggiace chiunque viola le disposizioni di cui all'art. 41, secondo e terzo comma.

Se l'aceto od i prodotti contenenti aceto sono stati preparati impiegando in tutto o in parte acido acetico o alcuni degli altri prodotti o sostanze di cui al terzo e quarto comma dell'art. 41, si applica la multa di lire 20 mila per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire un milione.

Art. 94.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 41, quarto, quinto e sesto comma, e 51 è punito con la multa da lire 2 milioni a lire 20 milioni.

Nei casi più gravi ed in quelli di recidiva, si applica, oltre alla multa, la reclusione fino a tre anni.

Art. 95.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 45, 46, 48, 49 e 50 è punito con l'ammenda da lire 30 mila a lire 300 mila.

Art. 96.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 47 e 52 è punito con l'ammenda da lire 500 mila a lire 2 milioni.

Art. 97.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 53, 56 e 61 è punito con l'ammenda da lire 100 mila a lire 500 mila.

Art. 98.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 6, sesto e settimo comma, 13, 14, secondo comma, 37, seconda comma, 42 e le norme regolamentari previste dall'art. 55 è punito con l'ammenda da lire 200 mila a lire un milione.

Art. 99.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 57 e 59 è punito con l'ammenda da lire 100 mila a lire un milione.

Art. 100.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'art. 58 è punito con l'ammenda da lire 50 mila a lire 500 mila.

Art. 101.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 65 e 68 è punito con l'ammenda da lire 100 mila a lire 500 mila.

Art. 102.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 35, 44 e 74 è punito con l'ammenda da lire 200 mila a lire 5 milioni.

Art. 103.

Chiunque viola le disposizioni di cui al terzo comma dell'art. 70 è punito con l'ammenda da lire 200 mila a lire 500 mila.

Art. 104.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'art. 72 è punito con la multa da lire 200 mila a lire un milione.

Art. 105.

Per le violazioni delle norme del presente decreto, per le quali dal decreto stesso non è stabilita la pena, si applica l'ammenda da lire 30 mila a lire 300 mila.

Art. 106.

Indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni penali, per le infrazioni che comportano una pena detentiva o una pena pecuniaria superiore nel massimo a lire 500 mila ovvero una pena pecuniaria proporzionale, le autorizzazioni o licenze devono essere revocate o sospese fino a un anno.

Per tutte le altre infrazioni, il prefetto, su proposta dell'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, può disporre la chiusura degli stabilimenti od esercizi fino a sei mesi.

Art. 107.

Le disposizioni degli articoli 84 e 93 non si applicano al commerciante che vende o pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo i prodotti di cui al presente decreto in confezione originale, salvo che il commerciante stesso sia a conoscenza della violazione o che la confezione originale presenti segni di alterazione.

Art. 108.

Il giudice, nel pronunciare la condanna per le infrazioni alle disposizioni del presente decreto, dispone:

a) che siano poste a carico del condannato anche le spese di analisi da rifondere agli Istituti analizzatori incaricati;

b) che l'estratto della sentenza sia pubblicato a spese del condannato almeno su due giornali di grande diffusione, dei quali uno scelto fra i quotidiani;

c) che la sentenza venga affissa all'albo della Camera di commercio, industria e agricoltura della provincia ed a quello del Comune in cui risiede il contravventore.

Art. 109.

Per la confisca si applicano le norme dell'art. 240 del Codice penale.

CAPITOLO X

DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

Art. 110.

E' istituita presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste una Commissione di studio per l'aggiornamento periodico dei metodi ufficiali di analisi relativi ai prodotti disciplinati dal regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 111.

La Commissione di cui al precedente articolo, i cui componenti sono nominati con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, è composta da rappresentanti dei Ministeri dell'agricoltura e delle foreste, delle finanze, della sanità ed eventualmente da quelli del Ministero dell'industria e del commercio nonchè da quelli di Enti o Istituti specializzati nei particolari settori.

Art. 112.

In relazione alle esigenze derivanti dallo svolgimento dei proprii lavori, il Ministro per l'agricoltura e le foreste, può con decreto articolare la Commissione di cui all'art. 110, in più Sottocommissioni, determinandone la composizione eventualmente integrata da esperti particolarmente competenti nelle singole materie.

Le mansioni di segreteria della Commissione e delle Sottocommissioni sono esercitate da funzionari del Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

Art. 113.

E' istituito presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste un Comitato di coordinamento per il Servizio di repressione delle frodi con il compito di:

1) realizzare una costante collaborazione tra le varie Amministrazioni incaricate della repressione delle frodi;

2) proporre provvedimenti di carattere amministrativo al fine di combattere le frodi in base ad uniformi indirizzi;

3) proporre eventuali modifiche delle vigenti disposizioni in materia di vigilanza.

Art. 114.

Il Comitato di cui al precedente articolo, i cui componenti sono nominati con decreto del Ministro per la agricoltura e le foreste, è composto da tre rappresentanti del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di cui uno con funzioni di presidente, da tre rappresentanti del Ministero delle finanze, da tre rappresentanti del Ministero della sanità e da un rappresentante rispettivamente del Ministero dell'interno e di quello dell'industria e commercio.

Le mansioni di segreteria del Comitato sono esercitate da un funzionario del Ministero dell'agricoltura e delle foreste con qualifica non inferiore a consigliere di 1ª classe.

Art. 115.

I decreti ministeriali previsti dal presente decreto sono pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana.

Art. 116.

Il presente decreto entra in vigore sei mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale.*

I divieti e le limitazioni di cui agli articoli 17 e 28 si applicano un anno dopo l'entrata in vigore del presente decreto, salvo che non siano già previsti da precedenti disposizioni.

Salvo quanto previsto da precedenti disposizioni, il divieto di cui all'art. 29 si applica tre anni dopo l'entrata in vigore del presente decreto.

Il divieto di cui al primo comma dell'art. 35 si applica un anno dopo l'entrata in vigore del presente decreto.

Per i vermouth e gli altri vini aromatizzati di cui al decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito nella legge 16 marzo 1956, n. 108, nonchè per i vini speciali destinati all'esportazione, il divieto di cui al primo comma dell'art. 15 si applica due anni dopo l'entrata in vigore del presente decreto.

Sono concessi dodici mesi dall'entrata in vigore del presente decreto per lo smaltimento dei vini in recipienti fino a 5 litri preparati e confezionati in base alle precedenti disposizioni ed esistenti presso i dettaglianti.

Salvo quanto previsto dalle precedenti norme, le disposizioni di cui all'art. 56 e il divieto previsto allo ultimo comma dell'art. 58 si applicano sei mesi dopo l'emanazione dei decreti ministeriali indicati nei predetti articoli.

Art. 117.

Per quanto non è espressamente previsto dal presente decreto, si applicano le disposizioni contenute nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, nonchè nel relativo regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 118.

Restano ferme le disposizioni del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, e successive modificazioni e integrazioni nonchè le disposizioni dei relativi regolamenti in quanto non contrastanti con le norme del presente decreto.

Al commercio dei prodotti disciplinati dal presente decreto non si applicano le norme relative alle indicazioni da apporre sui contenitori previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni.

Art. 119.

Sono abrogati:

1) la lettera *b*) del primo comma dell'art. 15 del decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito nella legge 16 marzo 1956, n. 108, concernente l'aumento del prezzo dei contrassegni di Stato per recipienti contenenti prodotti alcolici e la disciplina della produzione e del commercio del vermouth e degli altri vini aromatizzati;

2) ogni altra disposizione incompatibile con quelle del presente decreto.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica Italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 12 febbraio 1965

SARAGAT

MORO — FERRARI AGGRADI — TAVIANI — REALE — TREMELLONI — COLOMBO — MEDICI — MATTARELLA — MARIOTTI

Visto, *il Guardasigilli*: REALE
Registrato alla Corte dei conti, addì 18 *marzo* 1965
Atti del Governo, registro n. 191, *foglio n.* 85. — VILLA

UMBERTO PETTINARI, *direttore*

(4151235) Roma - Istituto Poligrafico dello Stato - G. C.